

Colección Privada Félix Azpilicueta

“Este Colección Privada es el resultado de un proyecto en busca de la excelencia, algo que Azpilicueta ha perseguido siempre, desde sus inicios”.

Elena Adell
Enóloga de Azpilicueta



Vino

Elaborado con uvas Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

Elaboración clásica despallado – estrujado. Fermentación a temperatura controlada en torno a los 25° C. 15 días de maceración. Crianza en barrica durante 12 meses. 100% roble francés nuevo.

Cata

Color rojo picota de magnífica intensidad. Nos anticipa una nariz perfumada, en la que predominan los recuerdos de abundante fruta roja, acompañada de suaves notas minerales, madera, especias... En boca, potente, fresco, amplio, lleno de matices: arándanos, frambuesa, mora, cacao, café con leche, ahumados... Su longitud, suavidad y elegancia deja en nosotros un grato recuerdo.

Maridaje

Delicioso con cualquier carne roja a la brasa, plancha, asada, embutidos, quesos, pescados en salsas sabrosas, guisos y legumbres.

Temperatura de servicio

16°C.

Últimos Premios y Galardones



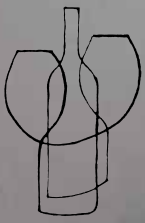
Guía Peñín 2012
93 puntos Colección Privada Félix Azpilicueta Tinto 2007



Tempranillos al Mundo 2011
Medalla de Oro
Colección Privada Félix Azpilicueta Tinto 2008



Bacchus 2012
Bacchus de Oro
Colección Privada Félix Azpilicueta Tinto 2008



Azpilicueta
& RIEDEL



Bodega

La espectacularidad de su arquitectura y la eficacia de su moderno proceso de elaboración colocan a la bodega de Azpilicueta a la vanguardia bodeguera y en la nueva cultura del vino.

Algunos de sus procesos, recuperados de la tradición, como el descenso de la uva por gravedad y la excavación de la bodega, son rasgos de inteligencia al servicio del resultado final.

Una bodega, posiblemente una de las mejores mundo, situada en pleno corazón de La Rioja en un terreno privilegiado para el cultivo, elaboración y crianza del vino.

En 2011, es la primera bodega española en certificar por AENOR su Huella de Carbono conforme a la norma ISO 14064.

Viñedos

El viñedo sobre el que se sustenta Azpilicueta es el viñedo de Fuenmayor. Cultivamos más de 800 hectáreas en sus diferentes parajes.

El viñedo en Fuenmayor se implanta en una topografía irregular, a diversas altitudes, en una gran mezcla de suelos, con diferentes orientaciones. Esto se traduce en muchos microclimas y, consecuentemente, en que una misma variedad se exprese de formas muy diferentes.

De todas las parcelas, seleccionamos cada añada las que van a producir las uvas para elaborar Azpilicueta. Controlamos cada una de las parcelas, su poda, la evolución de su ciclo vegetativo, el avance de la madurez, catamos sus uvas y el momento de la vendimia se determina para cada parcela.

Variedad de uva

Tempranillo: Considerada la uva española por excelencia, la uva Tempranillo está presente en la mayoría de las DOs y comarcas productoras de Vino de la Tierra, recibiendo casi 30 distintos nombres, todos sinónimos de Tempranillo.

En La Rioja es la principal uva y ocupa una superficie de cultivo de 31.046 hectáreas, lo que supone un 61% de la D.O. Calificada Rioja.

Graciano: El origen de la Graciano es incierto, pero se cree que apareció en La Rioja, y es una de las variedades que conforman el ensamblaje típico de esta D.O. Aporta estructura y potencial de envejecimiento.

Mazuelo: Aunque originaria de Aragón (Cariñena), la Mazuelo es otra de las uvas que marcan la identidad de los ensamblajes riojanos. Aunque por separado produce vinos de alta intensidad alcohólica, combinada con la Tempranillo y la Graciano da como resultado vinos estructurados e ideales para el envejecimiento.